

مدرسہ آن لائن کی دخت

ایکس لارج کیک- طرح عمو نوروز

اولین دورہ، از ترم ۶ ماہہ « کیک استار » با سارا یوسفی



ارتفاع نهایی : ۱۱ سانتیمتر (۱۰ سانت مجسمه + ۱ سانت پایه)
سازه : پیچ متری و صفحات ام دی اف
 کیک تخته ای، خامه و شکلات، خمیر فوندانت و رنگ های خوراکی



| فهرست درس ها |

بخش اول مقدمه

- درس ۱ معرفی مدرس
- درس ۲ معرفی دوره و اهداف دوره
- درس ۳ معرفی ابزار، مواد، رویکردهای ایمنی و بهداشتی

بخش دوم شناخت و بررسی طرح و استراکچر

- درس ۴ تحلیل طرح و سازه و مشخص کردن ابعاد استراکچر
- درس ۵ استراکچربندی کل سازه کیکی
- درس ۶ اتصالات دست در بدن

بخش سوم رسیپی ها و جاگذاری کیکی ها

- درس ۷ رسیپی گاناش و طرز تهیه
- درس ۸ رسیپی پاپس و طرز تهیه
- درس ۹ برش کیکی تخته ای به صورت اصولی
- درس ۱۰ جاگذاری کیکی های برش خورده در استراکچر
- درس ۱۱ برش زوائد کیکی ها

بخش چهارم زیرسازی

- درس ۱۲ پر کردن پاپس دست و پا
- درس ۱۳ اضافه کردن پاپس در نقاط برآمده
- درس ۱۴ زیرسازی صورت با پاپس
- درس ۱۵ گاناش کشی انتهایی

بخش پنجم آماده سازی تزئینات

- درس ۱۶ ساخت ریش و سبیل

درس ۱۷ ساخت چشم

درس ۱۸ ساخت سبزه و روبان

درس ۱۹ ساخت تخم مرغ های رنگی

درس ۲۰ ساخت دست با استراکچر فلزی

درس ۲۱ ساخت کفش

درس ۲۲ ساخت دکمه

درس ۲۳ ساخت گوش

بخش ششم صورت و دست

درس ۲۴ زیرسازی صورت با فوندانت سفید

درس ۲۵ روکشی صورت، نصب جزئیات و کار با ایربراش

درس ۲۶ نصب دست در استراکچر + خمیرگذاری مچ دست و پا

بخش هفتم لباس و تکمیل جزئیات نهایی

درس ۲۷ نصب شلوار، پیراهن و دکمه

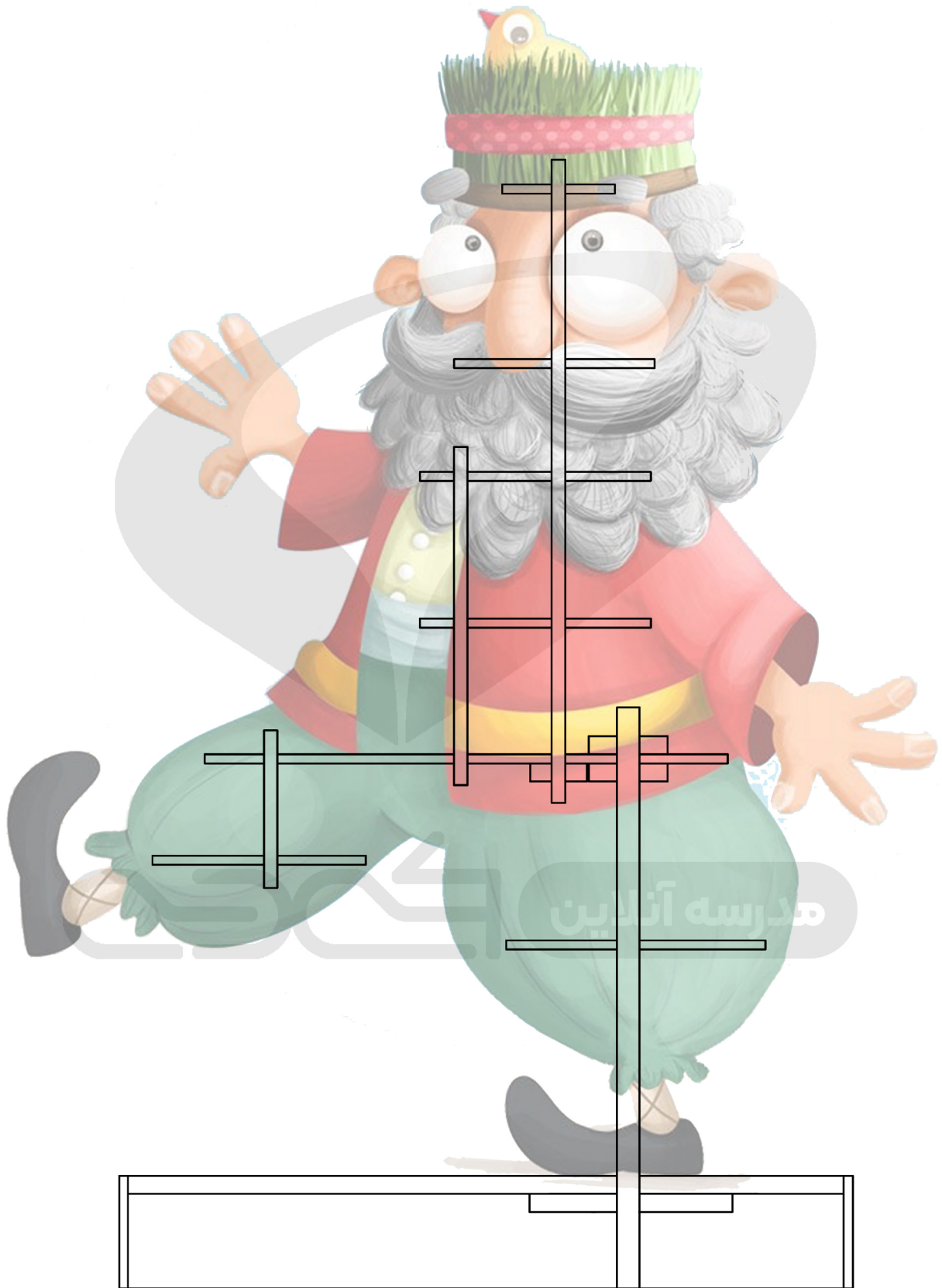
درس ۲۸ برش و نصب شال کمر

درس ۲۹ برش و نصب کت

درس ۳۰ نصب نوار زرد روی کت

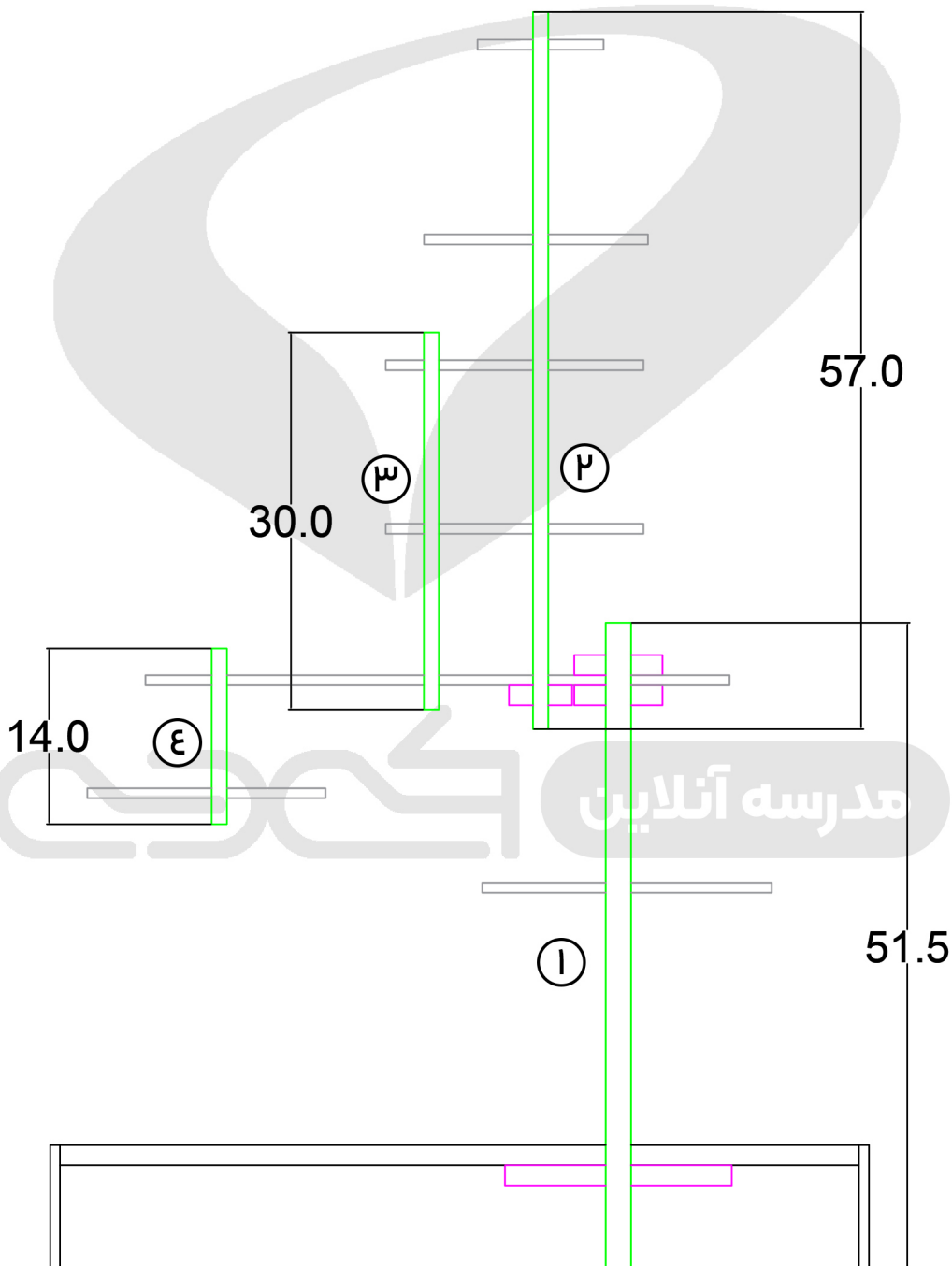
درس ۳۱ تکمیل مجسمه عمو نوروز

استراکچر |



مشخصات پیچ ها |

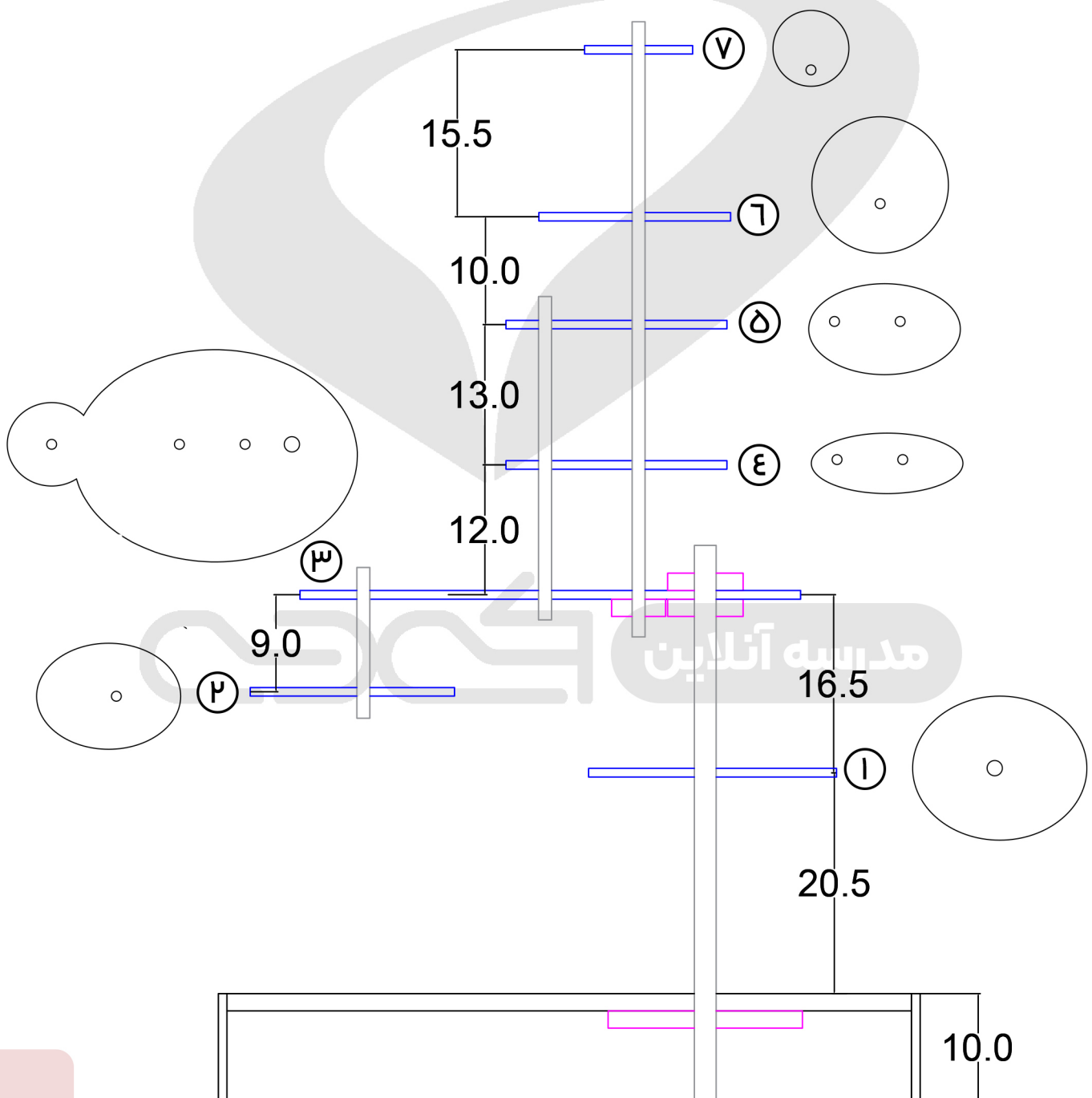
۱. پیچ ۲۰ میل به طول ۵۱/۵ سانتیمتر + ۶ عدد واشر ساده، واشر فنری و مهره مناسب
۲. پیچ ۱۲ یا ۱۴ میل به طول ۵۷ سانتیمتر + ۱۰ عدد واشر ساده، واشر فنری و مهره
۳. پیچ ۱۲ یا ۱۴ میل به طول ۳۰ سانتیمتر + ۶ عدد واشر ساده، واشر فنری و مهره
۴. پیچ ۱۲ میل به طول ۱۴ سانتیمتر + ۴ عدد واشر ساده، واشر فنری و مهره



| مشخصات صفحه ها |

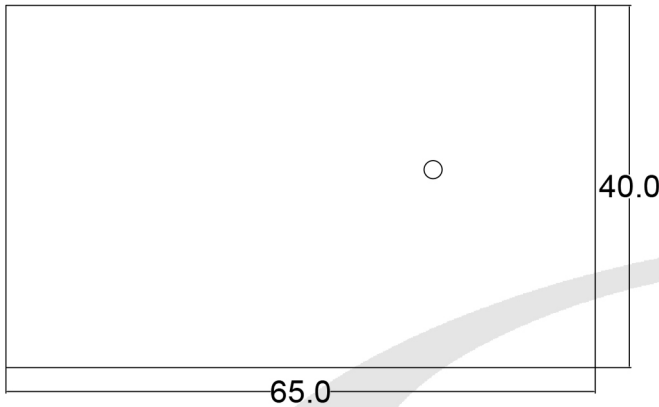
اندازه های دقیق تمام صفحات با عنوان «فایل برش» ضمیمه شده است.

- فرم کلی ۷ صفحه ی اصلی و فواصل آنها از هم در تصویر مشخص شده اند.
- تمام صفحات از جنس ام دی اف ۸ میل هستند.
- در صفحات ۶ و ۷ قسمت بزرگتر به سمت پشت مجسمه و در صفحات ۴ و ۵ قسمت بزرگتر به سمت جلوی مجسمه قرار میگیرد.



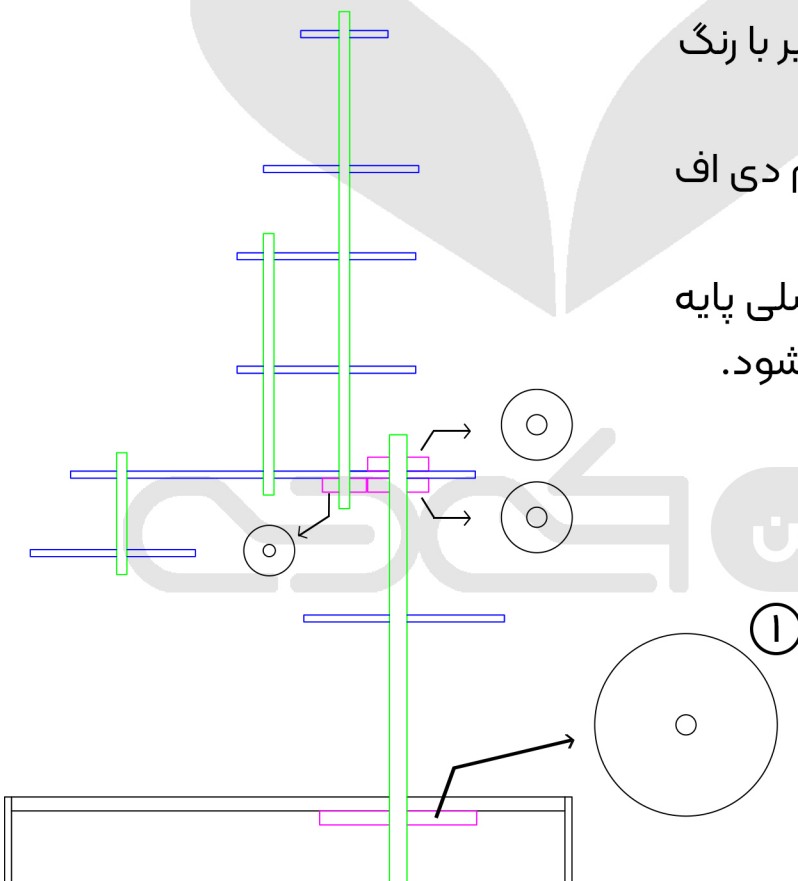
| مشخصات صفحه های تقویت کننده و پایه |

اندازه های دقیق تمام صفحات با عنوان «فایل برش» ضمیمه شده است.



- پایه ی این مجسمه یک مستطیل با ابعاد ۶۰ در ۶۵ سانتیمتر است که با چهار پایه در اضلاع، ۱۰ سانتیمتر از زمین ارتفاع دارد. جنس صفحه ی رویی پایه ام دی اف ۱۶ میل است و محل تقریبی اتصال پیچ اصلی به پایه در تصویر مشخص شده است.

- صفحات تقویت کننده در تصویر با رنگ بنفش مشخص شده اند.
- و جنس آنها میتواند صفحه ام دی اف ۱۶ میل باشد.
- صفحه شماره ۱ زیر صفحه ی اصلی پایه به پیچ اصلی مجسمه بسته میشود.



مدرسۀ آنلاین

ابزار موردنیاز |

پلات طرح در ابعاد موردنظر ساخت
پیچ متری
مهره
واشر تخت
واشر فنی
آچار
کیک
شکلات
یونولیت
صفحه ی گلسازی
پالت رنگ
کاتر
تیغ جراحی
Pme
خطکش
قلمونقاشی بزرگ
قلمو نقاشی کوچک
وردنه فوندانت
خلال دندان
سیخ چوبی
اسپری آب
ایر براش
فوندانت رنگ بدن
فوندانت رنگ سبز
فوندانت رنگ مشکی، زرد، قرمز،
لیمویی، آبی، سفید، سبز و طوسی

گوی چشم
رنگ پودری وژله ای
ابزار سیلیکونی صورتی
نوار گاترین
ابزار فوندانت
سمبه
زیر کیک
کاغذ روغنی
متر
چسب فوندانت، ۱۲۳ و چسب یونولیت
ابزار ناخن
انبردست بزرگ و کوچک
سیم چین و دم باریک
شوت رژ گونه
هاژیک سی دی و وایت برد
طلق
ترازو
ثعلب
اره آهن بر
لوله آب
شکلات
خامه
یونولیت ۱۰ ارتفاع ۱۰
سیم گلسازی و سیم مسی
استراکچر دست
گندمک

مدرسہ آن لائن

ایک تخته ای

مواد لازم:

- تخم مرغ: ۱۵ عدد
- شکر: ۶۰۰ گرم
- آرد: ۸۰۰ گرم (الک شده)
- روغن مایع: ۱۰۰ گرم
- گلاب: ۱ قاشق غذاخوری
- بکینگ پودر: ۲ قاشق چای خوری
- شربت بار: ۱ قاشق غذاخوری
- آب یا شیر: ۲۰۰ گرم
- وانیل: ¼ قاشق چای خوری

طرز تهیه:

۱. آماده سازی سفیده:

زرده و سفیده تخم مرغ ها را جدا کنید.

سفیده ها را در فریزر قرار دهید تا کمی برفک بزند، سپس با دور تند همزن بزنید تا به مرحله ی سافت پیک برسد (وقتی کاسه را برمی گردانید، از آن نریزد).

۲. مخلوط کردن مواد:

زرده تخم مرغ، وانیل، گلاب و مایعات (آب یا شیر) را به سفیده ها اضافه کنید. با دور کند همزن، حدود ۲ تا ۳ دقیقه هم بزنید.

روغن را اضافه کرده و در حد مخلوط شدن هم بزنید.

۳. افزودن مواد خشک:

آرد و بکینگ پودر را سه بار الک کنید تا سبک شود.

این ترکیب را به تدریج به مخلوط تخم مرغی اضافه کرده و با لیسک به روش فولد کردن مخلوط کنید (به آرامی از زیر به رو هم بزنید تا بافت یک خراب نشود).

۴. آماده‌سازی و پخت:
کف سینی (۴۰×۶۰ سانتی‌متر) را با کاغذ روغنی بپوشانید، اما لبه‌های سینی را چرب نکنید.
مواد را داخل سینی بریزید و سطح آن را صاف کنید.
سینی را در فر از قبل گرم‌شده با دمای ۱۸۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد قرار دهید.
حدود ۶۰ دقیقه بپزید یا تا زمانی که خلال دندان تمیز از کیک خارج شود.

گانش برای فیلینگ |

مواد لازم:
شکلات: ۱ کیلوگرم
خامه صبحانه: ۱ کیلوگرم

طرز تهیه:
۱. شکلات را به روش بن‌هاری یا در ماکروفر ذوب کنید.
۲. خامه را نیز روی حرارت ملایم یا در ماکروفر گرم کنید.
۳. خامه و شکلات گرم‌شده را با هم مخلوط کنید و خوب هم بزنید تا یکدست شود.

نکات مهم:
شکلات و خامه باید هم‌دما باشند تا گانش به روغن نیفتد.
برای تهیه این مجسمه، به حدود ۱۶ کیلوگرم گانش نیاز است (۸ کیلوگرم خامه + ۸ کیلوگرم شکلات)

ا گاناش برای زیرسازی |

مواد لازم:

شکلات کامپاند ۵۰ گرم

روغن مایع ۳۰ گرم

خامه زده شده ی قنادی ۵۰ گرم

طرز تهیه:

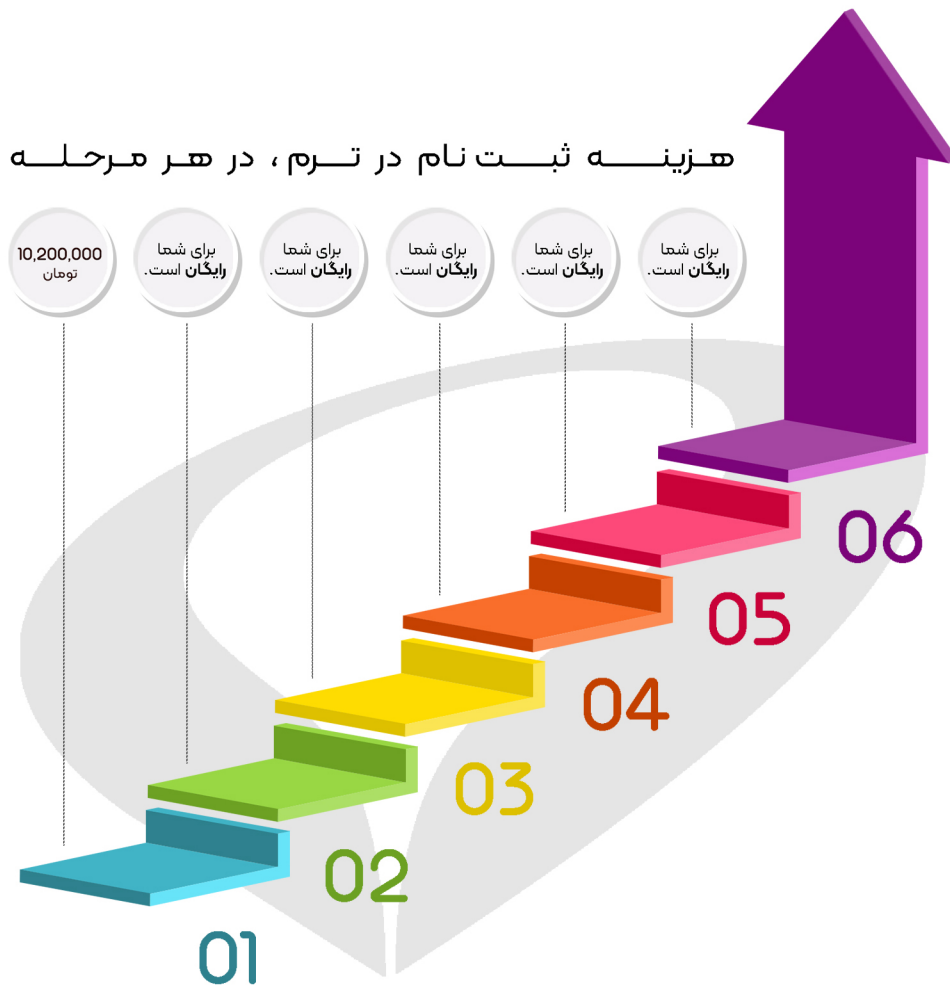
شکلات ها را ذوب می کنیم و سپس روغن و خامه ی قنادی را به آن اضافه می کنیم و با ویسک، با سرعت زیاد هم میزنیم تا یکدست شوند.

نکته:

برای این مجسمه حدوداً ۳ کیلوگرم از این گاناش نیاز داریم : (معادل ترکیبی از ۲۲۰ گرم شکلات، ۶۶۰ گرم روغن و ۲۲۰ گرم خامه)

ترم ۶ ماهه "کیک استار" با سارا یوسفی

برای مهارت شما در ساخت کیک های بزرگ (و به تبع کوچک) طراحی و ارائه می شود:



ماه اول

01

دوره ایکس لارج کیک - طرح "عمو نوروز"

منتشرشده در، نوروز ۱۴۰۴

اولین دوره از این ترم، دوره "ایکس لارج کیک" است که کیک ضدجاذبه نیز تلقی میشود.

این دوره در واقع از سری دوره های "گنده سازشو" خانم سارا یوسفی است که برای اولین بار در ایران و جهان به صورت آنلاین و قدم به قدم در دسترس شماست.

ماه دوم

02

دوره چهره سازی تخصصی

انتشار این دوره، اردیبهشت ۱۴۰۴

در دومین دوره از این ترم، که شامل آموزش میانی چهره سازی و ساخت چندین طرح صورت میباشد، خواهید آموخت که چهره ی کاراکترهای متفاوت را چگونه طراحی و اجرا کنید. این دوره، در ادامه ی دوره ی اول از این ترم، شما را برای ساخت طیف وسیعی از کیک هایی که چهره بخشی از آن است، آماده میکند.

ماه سوم

03

رونمایی و انتشار این دوره، خرداد ۱۴۰۴

در سومین دوره از این ترم، که در ادامه و تکمیل مهارت های این ترم خواهد بود، من "سارا یوسفی" در کنار شما خواهیم بود.

ماه چهارم

04

رونمایی و انتشار این دوره، تیر ۱۴۰۴

در چهارمین دوره از این ترم، که در ادامه و تکمیل مهارتهای این ترم خواهد بود، من "سارا یوسفی" در کنار شما خواهیم بود.

ماه پنجم

05

رونمایی و انتشار این دوره، مرداد ۱۴۰۴

در پنجمین دوره از این ترم، که در ادامه و تکمیل مهارتهای این ترم خواهد بود، من "سارا یوسفی" در کنار شما خواهیم بود.

ماه ششم

06

دوره انواع استراکچر - محاسبه و ساخت ۱۳ استراکچر در آناتومی های مختلف

انتشار این دوره، شهریور ۱۴۰۴

ششمین دوره از این ترم، دوره ای بسیار کاربردی و ارزشمند است که پیش از این سابقه اجرا در هیچ یک از دوره های داخلی و بین المللی نداشته است. من "سارا یوسفی"، در این دوره به شما می آموزم که چگونه در تاپر، مجسمه و کیک های مختلف با اندازه و شکل های گوناگون، استراکچر مقاوم و مطمئنی را محاسبه و اجرا کنید.

ناگفته پیداست که در طول این ترم با پشتیبانی من از شما، شما بارها امکان آزمون و خطا و یادگیری را خواهید داشت.



KDCANDO

www.kdcando.com